



Sommaire

Mateaux traditionnels Recettes typiquements Algériennes

45		47
49		51
53		55
57		59
61	William M.	63

A	3
المتعادية ا المتعادية المتعادية	
CHAPLUTIES	5
كزوافنون فلسطيني	7
CHOINGANTS PALESTINENS	_/
أصابع الغروسة بالغواك الجانة . DOIGTS DE LA MARIÉE (ADD: FRODS SECS)	9
أسابع العروسة بالقطايف	11
DOIGTS DE LA MARIÉE BEL KTAIP	11
اطبرات FTIRATES	13
خلويات جانة	
GÄTEAUX SECS	15
حاریات مکسیگر TEAUX MEDICO	17
THE TOTAL MEDICAL	1.3
CHUBIA	19
قلب ابقلارة	21
KALB FL BAKLAWA	73
CARAYECH	23
معينات بالجوز	25
LOSANGES AUX NOIX	43
MAAIROUN TRASSA	27
مقروط	29
MAXIIONT	42
MAKEOUT ROUZ IEN FORME DOUBL	31
ماتدرين واليموت	33
MANDAUNI ET CITRON))
MARCURITIS	35
مشوك بحبات العشوير	27
SYCHOWOX AUX INGNOVA	37
مواکشیات «Minas wiTig)	39
1	41
MORGANAK	71
MONNON	43
معتثاث	nε
MUNICIPALIS	45
MINIMBEZ	47
عتى العصفور	ı'n
NIDS D'OISEAUX	49
ONUS DE PAQUES	51
الأفراع	60
PYRAMIDES	53
פֿאָגעיט מאווי אווואס	55
ورس غلامسي	57
NISSES GLACES	11
طارخة باللوز TARTE AUX AMAKOES	59
	EA
TO STEEL SSEE	61
المشرق المنظوش TOHNIK EL MANKOLDI	63
21/10/20	



BUCHES (KEFTA)

INCREDIENTS :

- 1 bol d'amandes finement moulues
- * 1 bol de sucre glace
- * 1 blanc d'œuf
- * 3 C. a soupe de cacao
- * Eau de fleurs d'oranger

POUR LATERET :

- t bol de hiscuits (ause-croute) émiettes
- * 1 bol d'amandes
- * 1 bol de sucre glace
- * I verre à thé de beurre fondu
- 1 C. à café de vanille

PREPARATION DE LA PATE D'AMANDES :

Dans un récipient, mélanger les amandes finement moulues et le sucre glace.

Humecier avec les blanc d'œuf et continuer à mélanger.

Ajouter le cacao mélangé avec un peu d'eau de fleurs d'oranger.

Ramasser le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.

PREPARATION DE LA FARCE :

Dans un récipient, mélanger les bisonts moulus, les amandes et la vanille.

Ramasser le tout avec le beurre fondu, le sucre glace et la vanille.

Faire ensuite des boudins de 03 cm de diamètre

Sur un plan de travail saupoudre de sucre glace, étaler la pâte d'amande et déposer dessus un boudin de farce.

Rouler la pâte d'amandes sur un tour complet autour de la farce, per couper à l'aide d'un couteau des pièces de 04 cm de long et le même nombre de pièces de 01 cm de long.

Déposer ensoite verocalement une petite pièce, sur chaque grande para disposée horizontalement.

Pour décoret, griffer la surface des gâteaux avec une fourchette pour leur donner l'aspect d'une vrais bûche. Pour finit, saupoudrer de sucre glace.

3 8 AOUT 2008 -

كيفية التحضيره

في و عاء أخلطي اللوز المرحي و السكر الناعم - بللي ببياض البيض و استمري في الخلط ، طبقي الكاكاو المبال بماء الورد و استمري حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.

تعشير العشوء

في وعاء، أخلطي البسكويت المسحوق و اللوز ، اخلطي الكل مع الزيدة الذائبة و السكر الناعم و الفائيليا ، كوتي حربوش قطره 3 سم.

قوق طاولة عمل مرشوشة بالسكر التاعم، ابسطي عجيئة اللوز بالحلال و ضعي عليها حربوش من الحشو، أديري عليه العجيئة دورة كاملة، بواسطة سكين قطعي الحربوش إلى قطع طولها 4 سم و بنفس عدد القطع قطعي قطعا أخرى طولها 1 سم- ضعي قطعة 4 سم أفقيا و على سطحها قطعة 1 سم كما هو و اضح في الصورة و للتزيين اختشي السطح بواسطة فرشاة لتتحصلي على شكل حطية، في النهاية ذرذري عليها السكر الناعم، بيش (كفتة)

الغور مرحس مهدا محر ناهم معرول البيض كهرة من الكاكاو

بستدیت مرحی (کاسکر دت) درجی دستر نادم دستر ناده دانیه

معدة صميرة من المادرية





CHARLOTTES

NUMBER OF

- 4 mesures d'amandes finement mouhœs
- 2 mesures de sucre glace tamisé
- Arômes pistache et fraise
- Colorants alimentaires vert et rouge
- 3 blancs d'œufs -

Posts in nacosatros :

- Demi-cerises confites vortes et rouges
- 1 poignée de noix de coco

PORR LE STROP 1

- o 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger

Развидином :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre glace et le colorant dilué dans l'arôme qui lui correspond.

Humecter avec les blancs d'œuss battus en neige, jusqu'à obtenir une pate serme.

Laisser reposer.

Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 04 cm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Découper les charlottes avec un emporte pièces

Ajouter les censes confites enrobées de noix de coco et disposer les gâteaux sur un plat enfariné.

Mettre à crire au four pendant 20 mn jusqu'à ce que le fond des gâteaux devienne rosé.

Après cuisson, mouiller avec du sirop



كيقية التحضير

في وها، ضعي اللوز و السكر الناعم و الملون الغذائي مبلل في نكهته المناسبة. بلني بياض البيض المخفوق كالثلج، حتى تتحصلي على عجيئة متماسكة، اتركيها ترتاح، على طاولة عمل مرشوشة بالفريئة، ابسطي العجيئة بالحلال بسمك 4 سم، بواسطة مول شكله كالشكل الواضح في الصورة، قطعي الحلوى، ضفي أنصاف الكرز المجفقة الممررة بجوز الهند على سطح كل حية، ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفريئة داخل الفرن لمدة 20 دقيقة حتى تأخذ اللون الوردى.

بعد الطهيء أغطسيها في الشاريات،

المقادير

- * 4 كيلات لوا مرضى جيدا
- قائلات سكر تأعم مغريل
 - تثهة الثبتق و الدروالة
- ٥ ملون غذائي اختمر و أحمر
 - « 3 بياض البيض

للتزيين

- * كرز مجفك الخضر و احمر
 - » كمشة من حوز عند

للشاريات

- م 3 كيلات عسال
- ه ا کیلة من ماء ادره





CROISSANTS PALESTINIENS

INCREDIENTS

POUR LA PATE :

- 500 g de farine SIM
- 150 g de beurre
- · I verre d'huile
- · 1 verre de lait
- 1 C. à dessett de levure chimique
- 1 C. à café de vanille

POUR LA FARCE:

- 2 mesures d'amandes finement moulues
- I mesure de sucre glace tamisé
- Eau do fleur d'oranger

POUR LE SIROP :

- . 300 g de miel
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

PRÉPARATION :

Dans une terrine, mettre le beurre fondu, le lan, la levure, la vanille.

Travailler le tout jusqu'à obtention d'une pâte malléable,

Abaisser au rouleau à une épaisseur de 5 mm.

Découper ensuite des ronds, farcir et donner la forme de petits croissares

Enfourner à four moyen pendant 20 mn.

Après cuisson, tremper dans du miel et saupoudrer d'amandes concasses



كيفية التحضير:

في و عام اسكبي الزيدة للدائبة و الحليب و الخميرة و الفائيليا و الزيت و السطي الخطي الكل حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال، ابسطي معينة يواسطة الحلال بسمك 5 ملم، قطعي أقراص و ضعي في طرف كل وحد الحدود أديري القرص على الحشو لتتحصلي على شكل هلال و اغلقي عرفه بالأصابع جيدا، ضعي الأهلة في فرن متوسط الحرارة مدة 20 دقيقة.

المقادير

للعجيثة

- 500 a

150 a

10 كاس زيت

4 أمليقة أي حدد السا 4 أمليقة سمر أس الما

للحشو

2 كيلات لير سرحي

♦ أكيلة سكر با يوسد

العاد الوريد

للشارمات

___ 200 s

ه اکار صغیر سر ---





DOIGTS DE LA MARIÉE (AUX FRUITS SECS)

INGRÉDIENTS :

· Un douzaine de diouis

POUR LA FARCE :

- · I mosure d'amandes
- 1 mesure de noix
- . I mesure de pistaches
- · 1 mesure de noiseites
- 100 gr de beurre
- 150 gr de miel

POUR IN SINOP I

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger

POUR LA DÉCORATION :

· Proits sees concassés

PRÉPARATION DE LA FARCE :

Dans un récipient, mettre le beusre, le miel et les fruits secs moulus. Bien mélanger avec les doigts jusqu'à obtention d'une farce molle.

PREPARATION:

Sur un plan de travail, ouvrit toutes les feuilles de dioul puis les séparer en les décalant légèrement.

Mettre au milieu un boudin de farce de 03 centimètre de diamètre et d'une longueur égale à toutes les feuilles de dioul étalées.

Rouler ensuite les diouls autour de la farce en formant un boudin. Découper des losanges et disposer dans une poèle bien beurrée. Une fois que le fond est bien cuit, les retourner pour faire cuire l'autre face.

Arroser avec du sirop et saupoudrer de fruits secs concassés.

أصابع العروسة بالفواكه الجافة

كيفية التحضيره

كيفية تحضير الحشوء

في و عاء ضعي الزيدة ، العسل ، الفواكه الجافة المرحية (جوز، بندق....)، اخلطي الكل بالأيدي حتى تتحصلي على حشو متجالس.

كيفية التحضير:

على طاولة العمل ، افتحي كل أوراق الديول و ضعي الواحدة تلوى الأخرى و هذا بتقريق بعضهم بعض ، ضعي حريوش من الحشو سمكه 3 سم و طوله طول كل أوراق الديول المفرقة . أديري كل الديول على الحشو لتتحصلي على حريوش، قطعي بعدها مقروطات و افرشيهم على مقلاة مطلية بالزيدة . عندما يطهى القاع ، اقلبي الحبات لتطهى الجهة الأخرى .

بعد الطهي بلليها بالشاريات و ذرذري عليها الفواكه الجافة المكسرة.

المقادير

كيس من الديول

للحشوا

- أكينة لور مرحى
 -) 345 جوز
 - اکیلة شنتی
 - (كينة بندق
 - \$JJ \$100 =
 - 150 و عسل

للشاريات،

- 3 كيلاث عسار
- أكيلة من ماء الورد

للتزين

* هواگه جافة مكسود





- 1 mesures de farine SIM
- 1 de nélange betare smen
- · Eau de fleurs d oranger
- 3 mesures famundes
- · 1 mesure de sure semonie
- 1 C a soupe de vanille Eau de fleurs d'oranger

Deart steen

- · 1 mesares de miel
- · I mesare d'eau de roses

Dans un recipient, meure la fanne et le melange beune è smen Metaliger le tou, puis l'outre rule, es mains

Arroser progressivemen, avec leau de fieurs d'oranger jusqu'il ib ine pâte mal cab e

kosser reposer

Entre temps, propater la tasce i molanger les attrances le sucre senieur la varul e Moumer avec l'eau de fleurs d'aranger jusqu'à obt nome, tance molle.

Estater la pate qui la bien repose à l'aide d'un rincle au a par sserie prisser avainnach de a pate d'un puis d'

Fix a des bandes et laisser serha, quelques mit

Les couper ensuite en forme de " rechta "

prairi me poignee de l'ette rechta met te un peu de lance mi

Les disposer sur la plateau puis a caide d'an la béau es à 1 ave un peu de smen

Alettre a curre au lour à 200 pus qui ne que la surface son de les Line fois cuits, les plonger dans du sirep trede Decurer à surface avec des treats sees em asses



في و عاء صعي المربعة و حليط الرعده و السهر، أحيطي بكل و حكي بين أيدى ببلي تدريحيا بماء الورد حتى تتحصيي على عجيعة مسده و اتركيها برناح في بعس الوهب حصرى الحشو الحلطي لنور و سبكر لمرحي و المسبب للي بعاء الورد حتى تتحصيلي على حشو متجانس السبطي لعجيعة التي تكون قد رئاحت بواسطه الحلال أثم مرزيها بأله المحيية في رقم 5 ثم في رقم / حتى تتحصيلي على شرطة رفيعه و اتركيها بحث لبصح دقائق مرزيهم في اله لعصية بجهة شكل الرشته السطى كمية من الرشية على طاوية الفهن و صعي و سطها فليلا من الحشو و الدري عليه للتحصيلي على حربوش صعير المسبى الممنية عده مرات و صعيهم في صيبية مرشوشه بالمربية و بواسطة ريشه ادهني المنطح بالسمن الطهيهم في صيبية مرشوشة بالمربية و بواسطة ريش اللون لدهني المنطح بالسمن الطهيها على مربوش مني سطح الطهي المكسوم في شربات دافئة ارسي سطح الحاوي بالمواكة الجافة المكسرة و قدميها .

الدرسة سيم عبد د دريدة المند

> نيم عسان نيم عان الورد



F'TIRATES

INGREDIENTS :

14 4 6 3 17

- 3 mesures de farine AIM.
- 1 mesure de málange unde + smen
- Fan de fleurs d'oranger

POUR LE CHACAGE:

- · 3 burnes d'anifs
- 1 C. à soupe de jus de citron.
- · 1 G. a cafe d'unae
- 5 C. à snape d'ean de flours d'oranger
- a Macra grace
- Beries alimentaires argentees

PREPARATION .

Dans un récipient, mettre la farinc, le smen et l'houle

Bien fromei entre les marts rusquia ce que le smen son bien absorbe par la far w Arroser progressi cement d'eau de lleurs d'oranger rusquia obtenir une pati fai le à travailler

Former des boules et laisset reposer pen lant 15 min

A l'ade de n'equicae à parkseille abaisser à pâte à l'or épasseur de l'entre d'ametre l'récouper ensuit des l'indéflés à l'aide d'un verit à les sur les que le vous découperex trois petits trous avec un petit bouchon.

Met le enseite à come au tour pendant le minimage à ce que le fond des gat la obtienne une couleur rosée.

PREPARATION DU GLACAGE :

Rattaç les blanes d'embs en neige Afonnei le pas de chron. Plante l'en coe final dinanger et le store glace de l'oret a nes per les colons un glaçage qui ne come pas les en sur l'oret au soi est trè pre relaté an le en finance que l'orse penales années en finance de la colons l'emps e toise le la litroise diference de l'orte de traise que mon au maniferance de l'orte de l'orte de traise l'orte de l'orte

REALARCHIE

had also des some insid fleis ites so, to gladage one medicale gladage da -

wife. Off.

فطيرات

كيمية التحصير

في و عاء صعبي لمرسة و السعن و الريث، حكي حيد، بين الأبدي حتى تمتص المريعة الدهن رشي تدريحيا ساء الورد حتى بتحصلي على عجيلة سهلة الاستعمال كولي كربات و الركبها لرباح مده 15 دهيمة بو سطة الحلال السطي المحلية بسمك أحم عطعي كريات و سطة كأس شاي عطعي ثلاث تعليد و سطة علاق صعير داخل كل كربة صعبي لحلوى في المرار مده 20 دقيمة حتى يميل لولها إلى الوردي،

تحصير الطلاء:

حمقي بياص البيص كالثلج صفي عصدر الليمون و الريب و ماء الورد المعني السكر الناعم بدريجيا حتى تتحصلي على عصبة طلاء الجربي الطلاء على حيد، في حاله عدم ثناته صفي قد لا من السكر الناعم الستصعبر إعطاء بون للطلاء حسب دوقك،

بري منون عدائي وردى مثلل هي تكهة المراوية الأصمر دملون غدائي أصمر مبلل هي تكهة الليمون. الاحصر ملون عدائي أحصر مثلل هي تكهة الليمون. في حصد ملون عدائي أحصر مثلل هي تكهة المستق قبل أن تحمد الطلاء الربي بكريات المماش محتلمة الأبوان. مد حصد الحصول على رجزهه عنى الطلاء الوردى صبعى فليلا من الطلاء مدالف اللون في حصة و طبعى على الحاوى.

يب لامر

ه تک یه میم

◄ التحجل الريب والتنفي

4 .

5 m

🗢 ء بيونس البيني

مشقة كال مسير الليمون

ا معمه منفیره یا

🤏 " ماد عد الكل من مداليرد

• ، باعم معرين

المقاش





- Farme SIM
 5 à 6 neufs
- 1 bol de sucre cristallisé
- 1 bol d'muile
- 1 paquet de lemare chantique
- · 1C. à cufé de vanille
- · Zegge d'01 catron

Dans un recipient, mettre les œufs, le sucre 1 haite, la vani le le zeste de citron et la levisre.

Bien melanger e tout Ramasser avec la fanne de mantere à obten r une pà e facile à travailler puis donner les formes que vous des tez Les badigeonner avec du jaune dieur à laide fluir pinceau puis les saupoudrer de sucre cristallisé

Metre consulte es gateaux dans un plat enta incla lant au four puis mettre à curre au four pendant 30 mm, usqu'à ce qu' s'a ent une couleur doice



كنفته التخصيير

هي و عام صفي أسيمي و السكر و الرساو المانيية و قشرة ليبغون و العميرة الكيمائية صفي أسيمي و العميرة الكيمائية صفي الفريمة بدرنجبا و اخلطي الكل حتى تتحصيبي على عجيبة سيبه الإستعمال ثم كوني اشكال حسب دوقك

دو سطة رشة اطلي سطح العلوى بصمار البيص ثم رشية بالسكر المسحوق صعي الحلوى على صيبية مرشوشة بالفرينة في الفرى مده 30 دقيقة الحتى يميل لوثها إلى الدهني.

المقاهين

خريمة سيم

الاللي 6 سيد يسن

المحمدة المحمدة

ال يسا

* كيس خيرد كينائية

أ منطة مخيرة من المانيس

" فشرر حية بيعون





GÂTEAUX MEXICO

IN REDIENTS

- Furme SIM.
- 🕶 🛭 व्हामई
- Loerre de sucre semonte
- 3 C. a soupe de miel.
- I C, a café de ourille
- phicee de sel
- 1 C, a cufé de triourismente de
- I C. i soupe de vinaigre.
- 2 C. a soupe de carcao.

PULIE LA CUESTA

- 1 have de bitt.
- I will the same cristalise
- La semille.
- 5 (_, a soupe de tristière);
- 250 g de betant
- 2 C. a sempe de asero.

PREPARATION .

bans une terrice, metire les œuts melanges et le sucre

Bien melanger enstatte e buarbe nate et le ennargie

Ajouter le miel et la vanuille. Bien mélanger

Air star le sel pais le carno et la farine de marrière à obtenir une para borr Partager la pare en 03 boures et laisser reposer perioant 3c 10 m ic

Bur hitton. Sur in plan allam au figer been be use et entanne abaisser la premier tiere ep essent de 2 3 3 mille des qu'elle est devente qu'elle a retiret dels Repeter la meme operation avec les 1, aurres pares rejaire inser-

PREPARER LA CREME

cans une wa pieze met re le ajajes le sucje ensual se

April or to be the transmisse or partitionale are less wastes, except in their

Mélanger pape un benteur en s'assurant qu'ils n'y air pas de grothe - s a rettre a et la le mela gu obte in dans une casier de en re man a sparo e tresqu'à ce que la pate se lletacite la neme-

Louie, la première pare et la reconstruire un miche de cret e-

e not lessus à deuxième paie à se ouvri l'égale nem aver e se confirme province corone desservata moveme pair a export, eguic en oun

A l'aide d'un coureste coupe i les Inster vai le compours de la emiester war la son he de ere ne su persente

I miller a sipant les gateaux etc que le arre a usa ige avec à cour

كيمية التحضير

في وعاء اخلطي النيص و العنكر خيد. و في جهه أخرى خنطي انجل و البيكاريوست صنفي العمل والعانيب واخلطى لكلامع خليط أنوعاء لسابق صمي الملح والكاكاو ثم العريبة حتى تتحصلي عني عجينة متحانسة اقسمي العجيلة إلى 3 كرمات واتركبها برتاح مده 30 رقيقة و عطيها بالمسايل إدهلي صيبية القرن حيدا بالريدة - بسطى المحينة الأولى بسعت 2 إلى 3 منم علياما يميل لوبها إلى الدهبي إمتعبيها بلطف كرري نفس لعميلة مع الكريثين لنبس قد ارتاحت.

حصاري الكريمة في وعاء أسكني الجليب والسكر المسجوق، صمي الرسة المعجونة بمساحة أتبد و الكاكاو و المابريت و القابنية أخلطي بالمعرك الكهريائي، و تأكدي من أنك تعلصني من الحثرات الطهي العليط الذي بحصلت عليه في طبحره و حركي حبب تواسطه مبعقه حشبية حتى تتقصن العجبية عن الطبخرة

إيسطى العجيمة الأولى واعطيها بالكريمة بعدها العجيمه الثاميه واعطيها كدلك بالكريمة والعجينة الثالثة كذلك فوفها الكريمة

والواسطة سكين قطعي النفايا الرائدة من لعجبته واقتليها على لطبعة العلية هي الأحير قطعي بواسطة سكين شكل مربعات أو معينات، حسب احتيارك.

المسجوق سنه د نفي ه د د السكاريونيت

> حجه 5 م الحر • حمله ۵ ماکی

ہ کا داہریا



GHRIBIA

Farine SIM
T overwee d'amoudes
finement moutues

- 1 mesure de mélange snur!
- + linkeie
- 1 mesure de sucre semante.
- 1 C. à cufé de vanule
- 1 poignée de pignons

Dans une teraine verser le metange smen + h... e les arrandes et la van lie

Bren metanger le tout et monsporer petit à poir la larine. Blen trotte le mains jusqu'à ce que la far ne absorbe cou le gras. La pâte obtenue doit s'assembler facilement.

Former ensulte des boules ou des denn-cercles, puis les pigner avec des pignons

Les disposer sur un plat saupoudre de farme et les martre à la relation pendant 20 mil jusqu'à ce que le fond des galeaux (senne d'ille cou eur rosce

No.

كيمنه التحصير

بعضادير

هي إنه اسكني خليط الريث مع المنص صمي طور و اسكر و العالمية الخلطي الكل مع بعض عندها العرامي الفريلة لدرنجية حكي هيد الين الأيدى حتى تصلى المربلة الدهر و الكملي حتى تتحصلي على عجيلة تتراكم سنهولة عندها كولي كريات و نصلف الفراص و ربيهم بحباب الصلوبر صعب العلوى في صليبة مرشوشة بالفريلة و الطهيها في المرل مدة 20 دقيمة حتى يميل لون قاعها إلى الوردي.

قابا منبع خيلة و مرحي فيدا مرحيف السمر الري أ عند منحول أ منسة عملي دمر الدريخ كمانة المملود الماضع





KALB EL BAKLAWA

INCREDIENTS

- I mesure d'amandes
- 1 mesure de chapetare
- 1 alestore pas trop pleme de sucre semonle
- I verre de smen ou de margarine fondue
- · Lan de fleires d'oranger

COURTAIN BRIDE

I puignée de denit rantandes

PREPARATION

Dans un recipient meianger les amandes la chapeliste le sucresemoule et le smen

Bien frober ent e les mains, plus arrusei progressivement d'eau de fleurs diotanger l'usqu'à obtention d'une paic qui ne come pas

Disposer la pâte sur un plat bien beutré

Decouper des los inges que vous piquerez avec des demi amandes.

Als l'elensuite à cuite à tour moven pendant 30 mm asqu'à ce que la surface out entre une comeur dores abant vers le matron.

Sortir du four et proser de 500p.

N. OH.

قلب البقلاوة

كيفية التحضير،

هي وعاء خلطي اللور المرحي و الجير اليانس المسجوق و السكر و السمن حكي حيث بين الأيدي ورشي نماء الورد تدريحيا حتى تتحصني عبى عجيمة غير سائلة

إسطي الفعيلة على صيلية مدهولة حيد الدريدة فطعى مسالت مسالية طولها 4 سم، صعى و سط كل شكل لصما حية بور صعي الصيلية في قرل مدة 30 دفيقة حتى يمين برن سطحها إلى نيني، فور حروجها من القرن إسقيها بالشاريات،

المقادين

- ₹ کیدنه مرحد
- كارة مسر ياسي ميسجور
- أكينه غير مجود كاب من السكر المسعوق
- ♦ أفاد م النشر 1 في علي فيفية
 - فمدرا الإرب

اللسريس • كمنية (بسياف) الثور





L'ARAYECH

INCRÉDIENTS

POUR LA PATE :

- 3 mesures de farine SIM
- 1 masure de smen ou de margarine jondue
- · 1 princee de sel de table
- 1 (a soupe de sat ale
- 1 verre à eau de fleurs d'oranger

Products & Res

- 3 mesures à amandes moutres
- 1 mesure de sucre erist a se
- · Lun de tieners il oranger
- 1 C. à soupe de vanale.

POUR LE GLAGAGE :

- · 3 blanes d'æufs
- 2 C. à soupe de jus de citros.
- 1 C a calé à biule
- 5 C. à soupe d'eux de fleurs d'enner
- Sucre gluce tunitse.

Prome a green in

· Pate d'amundes

PREPARAZION .

Dans an recipion, mettre la faitne la vanille et la pincee de sel l'aire and tenna que et l'aire andies ettende ettende et la melange of re les mains asqui le que la que enclus son blen l'incliber par la litture. Artuse propressivement d'acide l'aire d'immger jusqui l'hten nu le pate facte.

a rate or his mer des boules et laisses reposits

Fine emps perginer à la classifies opionients du pires puis affecter L'appropriée de l'est de rissi était à une pare mui é

la la ser er mouse de la ca de camerre

Autopara en la para a l'antre de la lance de autopariseur de na minima dispussión la para de la lance de la lance dans residue si virus dispussión la las bornas es de lance.

be not as the second of the se

es a spirar statur at the a fruit or do to the et mettre o retre a d'una 200 "

PRUMARATION DU GLYCAGA

and get a series in at a discossive mayor at an gracing of

The entire the terms of the property against the entire there

R. P. 3

the special for the state of the property of the state of



عرايثر

كيمية التحضيره

المحيتة

صبعي في وعاد "غرسة المنح القاسب شكلي جفره في بوسط و سكني لمارغرين الدائلة باردة الحكي الحليظ حبداً يو يديت و بطي بعرة بورد أنه أن بتحصيلي على عجيلة فسداء فللميها الى كردات و بركيها للردح في حين حضري الحشو لحلك اليور و السكر و القدللة و العرفة اللي تعاد بورد بدريجية بي المحصيلي على حشو فللعالس الكوني كريات قطرها 3 لم

على طاوله عمل أشب بالمرينة السطي المحينة بواسطة حلال بسمة 3 منم قطعي شكل والترابو سطة كانن فضره 10 منم الصفي في وسط كل الرد حسو شكلة شكل لا يرقعي طراف المحينة بالصابقة بمركز و المنفي على الحسو و اقلبي المحينة ثم صفيها في صبيبة مرشوشة بالصريبة للطهي في قرن دراجية (200 دراجة حتى يصبير فاعها دهني

تحمير الطلاء:

حقص عاصل عيض كالنكح اصيفي عصدر بيمون والربت وما الرهار خلطي بكل بم صيفي السكر الناعم بدريجيا حتى تتعصبي على عجيبه صلاء حربي بطالاء على انعمه الأداريات سال اصيفي قلبلا من السكر التلاعم، اون الطلاء بكون حسب الاحتيار و ذلك سليل الطون العدائي مع النكية السلسة ته

مألا حطه السحميلي على حرفه من الآليان على نصلاه الانتيان صفي طلاء من لو. احرام حصر مبلاً إهي حصه مبروعه الإبرة واصبعي على الحبول قبل برايجت الصلاء رسي تعمود الصب المصبوع بمحينة اللورة

المجيدان

لمقاديره

- 🗎 🕉 كينزد 🕟 يه سندر
- الايمة بنظر الإصار عرب عاملة
 - ₹ التراسة منه العابدة
 - egiote 55 dans 💌
 - 0 ا≳در دا ود

guran

- 🛎 🕽 ڪيمت تو. 🕠 جي
- 👂 خينه سک مسحوة
 - معالو بد
- مسمحال فارس

بيسازه

- ♦ 3پيس ميس
- 2 ملاعل اگل عصب المعوب
 - فالمسمة منتبرة ريد
- 5 مالاعق اكل مي ماء الاورد
 - € كر حدم

لسريين

💌 عجينة اللور





LOSANGES AUX NOIX

INCREDIENTS:

PREMIURE PAIR

- 200 gr de poudre d'amandes
- 250 gr de sucre glace tamise
- 01 à 02 blancs d'œufs
- Colorant rose dans de l'arôme fraise
- Colorana vert dilac dans de l'arôme pistache

POUR LA CHUNICAE PATE :

- 400 gr de biscuits (casse en ute montis)
- 200 gr de nois grossierement monlues (150 gr environ)
- 4 C. à soupe de miel
- 5 C. à soupe d'eau de fleurs d'wanger
- 8 (a soupe de betirte fondu
- 1 C. à café de vanille

PRÉPARATION:

Part Kens Hilliam ST

Dans une termne bren melanger les amand sont le sucre glace tambée. Humiecter avec le blanc d'œuf pour objenir une pate lesse et ac le a travailler.

La partager en 02 boules égales.

Coloret une boule en vert et l'autre boule en rise

Parti ger ensuite les 02 bou es colorecs en 12 parties égales. Lasser reposer son un plat saupoudre de suite glace pour qu'elles ne collent pas

PREPARATION DE LA PATE Nº 2:

Dans em somplete me anger les visite is metales, la noix moulue vanille, le beurre fondu et l'eau de fleurs d'oranger

Alametter avec du miel et trava ller avec (es mains pour optenir que aute-

homogene

Sur un plat saupeadre de sucre gince eta la la memete pa e rise Ensuite la pate verte, puis la pate N° 2

Etaler encore la pâte verte puts la pâte rose

Sa productione a surface de sucreiglice puis comer des osanges a de oun conteau

Decorer ensure chaque losange avec une dem - m

معيثات بالجوز

كيفية التحضير

كيمته تحصير العجبته رقم ا

هي أماء أخلطي خيد أمنور و السكر الناعم المعربل مقي بياض ببنص شخصلي على عجيمه ملساء سهلة الإستعمال قسميها لى كربنين متساويتين نوبي كرية بالأحصار و الأحرى بالوردي

قسمي بعدها الكربة الحصراء إلى اثناًن و الوردية كدلت البركي الكريات برائح على صينية مرشوشة باستكر اساعم لكي لاتلينق

كيمية تحصبر العجيئة رقم 2

في رعد، صعي البسكوب المسعوق و الجور و المديات و الربده الدائلة و ماء الورد الذي الكل بالعمل و الحلطي حيدا باليد حتى تتحصيل على عجيله متحاسلة على صيدية مرشوشة بالسكر الدعم السطي العجيلة رهم أ الوردية بعدها المحيلة رقم 2 (كامنة عطيها دامعيلة العصراء ثم الوردية كما هو واصح في الصوره

رشي سطح الحلوى بالسكر الدعم ثم قطعى المعينات لو سطة سكيل - في الأحير ربلي 5 سط كل معين بنصصاحية جور .

المشادين

بمحيته الأوس

- 200ع من عبر اللور المرحق حيد
 - 250 سطر باعترسترين
 - € ﴿ إِلَوْ 2 بِيامَا الْبِسِ
- ≢يورها حمريط في څه سرانه
- ♦ انه عناني جندر مين في الأية المسو

عجبته النابية

- 400ع بسكويت(كاسكروت مرجي)
 - ♦ 2000ع مور مرضي طائين
 - 🛎 🐧 سلامي اكل بين المسن
 - كاملاعق أكل من من الد
 - قاملاعق أكل ريبة ذائبة
 - ١ منصه سميره من العمينية





MAADJOUN T'BASSA

INCREDIENTS

 2 kg de beaux comgs bren mirs

2 kg de sucre semoule

· 2 à 03 citrons.

pour la décoration:

· polynée de pignons

PREBARATION .

Ephichez les coings, puis coupez-les en quartiers

Returez ensulte les cœurs et ses pequos puis frontez chaque quari er avec du citron

Victiez les dans une passonte puis taites les laire à la vapeur pasqu'a ce qu'ils soient bien tendres

Laissez egouite. Passez les encore chaudes à la nou le tes au disque fin pour les réduire en purée.

A intez le sacre (01 mesure de puree de congs —) 2 mesures de sucre atre sez du jus de 01 a cir en ons. Meiangez le reur avec ente sina de Pertez sur leu doux en tournant cons am rien jusqui a ce que la pate commen e a se détacher la crement du tona de la casserole.

a pita don contune couleur and se comme and que sur a photo. Retirez du feu

Coulez sur des assiertes places en ossant la su face. Découpez en peuts losanges

Sampondres de sucre place et servez dans des 2 de side papier plisse

مراب التباسا معمد المرابع الم

كيمية التحصير

مصدير

قشري حبات السفرحل ثم قطعيهم الى ارسع الرعي يعدها الطب و البرور حكي كل رسع حبه بالفيمون اصمي رباع السفرجن في كسكاس و فوريهم ماتيجار حتى ترطاب قطريهم حيدا او مرزيهم (فين آن شرد) في الطاحونة

هي آرق أسطوانة، لتتحصلي على شكل عصيدة صمي السكر (كينة من

عصيده استفرحل نقابلها كيليس من السكر المسحوق) سمنها بمصبر 2 او 3

ليمون و احلطي الكل بملعمة حشبيه، صمعي الكل في طبجرة عنى دار هادئة و حركى بلطف حتى تتفصل الفصيدة من قاع الطبجرة و تأحد النون الفسلي ،

الرعيها من العرب افرعيها على صحن مسطح و مسيها حيد قطعيها إلى

معينات و رسيها تحنات الصنوبر و الركيها تحت من 3 إلى 4 أينم رشي سطح الممجون بالسكر التاعم خدميها. ه 2 کیلو بند خر د میار

» ۵ کرنو سند استخوه ۱۹ کرنو سند استخوه

■ ≥ ال ﴿ حياد بيمو

سبريمين

الحباد المجموع



MAKROUT

INGRÉDIENTS :

Pout of M.F.

- 3 mesures de semande moverne SIM
- 1 mesure de mélange smen + hude
- · 1 pancev de sel
- I pincée de carnelle
- I mesure de meiange eau
- + end de fleurs d'oranger

POUR LA PARCE :

- 1 paquet de pare de dattes (Carers)
- · Lun de fleurs d'oranger
- 1 procer de cannelle
- I (a sampe de smé). Parm : Same
- . 3 MESCIRES DE MIGL
- I KIES HE D'END DE FLEURS
 D. HRANGER

PREPARATION:

Dans une terrine mette, la semoule et les ligied en 5 indiques. Bien mé anger le tout en floriant entre les plains.

Mouther parallelement aver le melange eau + eau de fleurs d'oranger. Melanger avec le bout des doigts jusqu'à obtenir , ne pâre terme tormer des boules d'egale grasseur pais laisse reposer per fain quelques heures.

Entre temps la éparer la farce lime anger la pare de davies, la cannelle leurs de tranger et le sinco, de majuere a vivier l'une pare mobie.

formez un bondat avec la pate qui a bien regose É cre alte goutt cre sur toute la congueur avec le bout des de gis pais y mettre, la laice

Re-ermer te boudin plus le retourne sui la meme

Couper cosmic en a reie de losas ges pisqu'à epuisement de la bate conscharation i bui e de cuisson puis (aire frite lusqu'à oblic il imidiane confeur dorce.

La suit egoatter pous tremper dans de mod partiers, d'eau de l'eurs d'oranger



مقروط

كيمية التحضير،

هي وعده الخلطي المحميد و المعادس العدكورة العلاة حكي حيدا بين الأيدي، بلني سريعيا بعاء الورد و العاء الخلطي بعدها باطراف الاصلام حتى تتحصلي على عصبه متماسكة كولي كريات متساوية و الركبها ترتاح نصبع ساعات في حين حصرى الحثب الخلطي عجيده النماز و القرفة و عده الرد و السمن حتى تتحصلي على حشو منحاس كولي حربوش بالعجيدة التي دكول قد يرداحت و لو منطة طرف الأصبع شكتي ميز لدعلي طول الحربوش و صعي بداخلة الحشو عددها اعلقية و اقليمة على نفسة فطعي شكل مقروطات و كررى العملية حتى تكملي العجيدة المحين ويت القليان و قلي المقروط حتى بكسب تلون الدهدي فطرية من الرنت و غطسية هي عمين معطر بماء الرهو الكسب تلون الدهدي فطرية من الرنت و غطسية هي عمين معطر بماء الرهو

بمقاديرا

المراجع والمراجع المراجع والمراجع والم والمراجع والمراجع والمراجع والمراجع والمراجع والمراجع والمراجع

- 3 كيارضان مين موسط الراقيو
- أكينة من خليط المصرر و الريت
 - 🗣 القراصية العاسم
 - الرضاء بروة
- كينه مر حابيد ده البرهم 4 مه

- 9444444

- 🗖 أكيس ما عطيت المجر بعرضا
 - 🔸 مرم الي د
 - اورسه فهه
 - أمنعه كان عي المحر

الشاريات

- ە 3 كىلات عىلى
- أكيثة من ماء الزهر





FOR ACTURN S

- 500 gr d'amandes mondues
- 300 gr de sucre glace
 Zeste de 03 cetrons
 3 ou 04 œn/s (selon la tarile
- 1 C. à soupe de vamille.
- e Eau de rose

Pa .

Dans un recipient mettre les amandes, le sourc et le zeste de citton. A outer les œuts et la vant le jusqu'à obte et une pâte mai cable. Saupondrer le plan de travail de farme.

Avec la parcoihienne former des boules en forme d'œuts de 03 cm de d'amoure

Les disposer sur un plateau sampondre de far ne et mettre à l'in au four pendant 20 mn.

Plonger les gateaux dans l'ent, de rose up par un puis laisser égotaller. Les sucrer ensuite avec deux couches de micre glace.

Presenter dans des cassettes

ممروط اللوز :(بشكل بيصة]

كنفته لتحصير

هي وعاء : صعي النور و السكر و هلبور البيمون، صنفي انبيض و العانيليا و اخلطي حتى سخصلي على عجبية سهية الأستعمال

على طاولة عمل مرشوشه بالعربية . كوني بالعجيبة كريات بعن شكل حيه سمن قطرها: 3 سم : صعى الحلوى في صيبية مرشوشة بالمريبة في العرن مدة 20 دقيقة .

بعد الطهي ، اعطسي الحلون في ماء الرهر حيه بعد حية و قصريها ثم سكريها في منكر تاعم مرتين و قدميها في حاويات

لمقاصر

- 500 م سرمين
- 300 سكر ديم
 - 1 فشردة بيمون
- 3 الر 4 يبعد حبيب العجم
 - مسعه کل با جاریا
 - 0 مساورو





MANDARINE ET CITRON

INCREDIENTS

Furme SIM

500 gr de bearre

 I verre et denil de sucre gluce

024/5

 1 pincee de levide eri anque

Eau de fleurs d'oranger

Colorant orange dilac dans de l'arôme mandarme ou orange

 Colorant jaune delué dans de l'arôme de citron

POUR LA PARCE

1 paquet de biscuits secs

 I poignée d'annandes near the's

Halwat ture

 Cenfigure duminous (hquide)

DE ORA TON

 Sucre gione
 Fleur et femilies en pare d'amandes

navue de cerises

PREPARATION .

Prens un recepient, merrie le hourre en poin nade le vorte giardi 02 œufs et à pincée de levire

A, ruter la tanné a vue d'ord de manuere à pouvour labrasser la pille plus mount et avec sur peu d'eau de fleurs d'oranger pour obsenir quie sait, soupli amsi que le colorant dilué avec son atôme correspondant.

- remetiense te des penties houses de 13 cm de à ametre, cause reposet Entre-temps, préparer la faice

Dees an inspirent mente les bacters servinitée às. "¿ pergner d'an andes madicies et le ha wai taix emierte, kamasser in i ... i rec'la confir ire d' bioccis. escent objection of one takes the re-

sha ster es neales de , até avec la pagine des mait si pris mente sir peu la latee on muleu

Remoprer les hous s'et lemier

End had made at the coachest of the combiner and appealed as given the coherms prendicated by see a been roade place, neutrinosport classis to off species of preguentation a sentance power loan donner of the fire

Villa le diem i cuttata i dacer el sacre a l'imperies rapides de manician re-Exposer ensisted les galeates y aux plat à care au les risa ipoi de la lance. cine that has catagorished avec to such glace endeemer chaque (it laver inc femilie en pate d'amande vene

لماندرين والقارص

كنمية التحضين

العمادير

هي وعاء الدهني الريدة بيدك كالمرهم صفى استكر الناعم بم بتيضيين وا بجميره الكيمانية صنفي المدنية بدريجيا خبى للحصنى غنى عجينة مبركمة النبى نماء ترهر عصبح ملساء صمي الميل العد في تعتلن في تكهيه المناسبة. كوني كرياب صنبيرة مطرها 3 سم واتركيها ترتاح

في حين خضري الحشو

في وغاء صغي المسكونب الجأف المسجوق مع كسنة من طور المرجي واحتوم سرتنا المهيئة الحمقي كالانموني بمشمش حد للعصلي على خشو ملجاسي السطي كريات العجيبة تكافه البداء صنفي قليلا من نعشم في توسط ارفعي طراف المحينة والعصي على الحسم في الوسط بالنسبة بسريمانته فيني بنمند رين والصعواء ليمو عطيهم الشكل معمنت لهجو بواسطه مشط بشعر جلاستيكي الدامري الحديد المدع في السوء الطيمي على حياه المحالة للعطيها شكل عشرد و يواسطه سكين خططي أبراج الماندرين، على صيبية مرشوسة بانفريته صنعي الخلوي في شرن عسما نظهي أرشيها بالسكر التدعم؛ رسي كل واحدة بمرقة حصراء مصبوعه بمحينه التي الصميها بدنيه الكي

للعجيمه ■ و په ميم

J⊥ 5500 €

■ کے ویکساستر تاعم

ہ 2 ہیس

👂 الرضم طبيرة كيمائية

🍨 منون غذاتي برئتالي ميثل ٿي بگهة المتدرين در المرتقان

🤎 ماون غدائي آهنفر ميال غي بگهه

🤊 ديس جنگزيت حاد

♦ ئىمنىڭ بو امراھىي

* حلوه ساحية احديث الدراء

🤊 مرين المستعمروسائل

بسريين

ه کرد عبح

💌 د ووران، حميدة للور

🤻 بنات الكور خاصة



MARGHERITES

INCRÉDIENTS

Pinne

- 3 mesures de furme SIM
- 1 mesure de margarine fondue
- 1 2 mesure de sucre glace
- · Eau de fleurs d'oranger
- , 11 h (d)
- 3 mesures d'arnandes finement modues
- I mesure de sucre cristallisé
- 1 €. à café de vanille
- · Eau de fleurs d'oninger
- Congrants alimentatives rouge et vert
- e din 10 h
- 3 mesures de muel
- I mesure d'eau de fleurs d'oranger
- for the second as
- Certses confites

PREPARATION .

Dans un récipient mettre la famile, la marganne fondue et le sucre glace

B en métanger le rout et mout let parahetement avec i eau de fleurs d'oranger jusqu'a obtention d'une pate maliéable

Former ensuite des bouies et laisser reposer

Entre temps, preparer la faire avec les ingred ents ind qués

La parrager en deux of faire rouge faire avec du colorant rouge d'hié avec de l'eau de fleurs d'oranger et une farce verte faite avec du colorant veri dilué avec de l'eau de fleurs d'oranger

Sur un plan de travail tanne labaisser la pâte a l'a de d'un rouleau

Disposer un boudin de farce le long de la pate

Romer ensuite sur un tour complet, aplair un heu et couper en franges pais roulei en spirave

Pour finar decorer le sommet avec une cense conf te

Atente ensuite à cu re au tour pendant 20 mm jusqu'à ce que le joild

da gateau obtienne une couleur rosée. Une fois cuit, le tremper dans le strop-

Présenter dans des cassettes



مازعرني

كيمية التحضيره

لمقادير

في و عاء أحلطي العربية و المارعرين الدائية و السكر الناعم، يبني بماء الورد بدريجيا حتى تتحصلي على عجيبة ملساء كوبي كريات و التركيف ثرتاح في معس الوقت حصري الحشو بالمقادير المذكورة فسمي لحشو إلى قسمين لوبي الأول بالملون العدائي الأحمر المبئل في ماء الورد و الشبي بالأحصر، على طاولة عمل مرشوشة بالفريئة ، إبسطي العجيبة بواسطة خلال ، صعي على طرفها الحربوش، أدبري عليه العجيبة دوره كامنة إسلطي الكل مع بعض لتصبح مسطعة وبواسطة سكين شلعي العجيبة و ادبري لكل بشكل حلزوبي عبي الأحير ، ريبي فعة العلوى بنصف حنة كرز مجمعة، صعيفا على صبيبة مرشوشة بالفرينة في العرب مده 20 دفيمة حتى يعين بول قاعها إلى الوردي مرشوشة بالطوينة في العرب مده 20 دفيمة حتى يعين بول قاعها إلى الوردي مدال الطهى ، إعطيبي الجلوي في الشاريات و قدميها في حاويات

(LLC)

« لا تيارات حريمه سيم

■ اخينة سارغريـــ سه

أكبة مكر عم

2,50 000 9

9.22

• لاكبلاد بور مرحي

الكينة سائر مسجوق

والمنعقة صميرة القابيب

المحا لورد

🗢 متون عيائي حمر واحمير

فتنسار فرائيو

● 3 كيلاد عمس

🍨 كيك من ما الورد

فللترييس

🤻 حبات الكرر مجتمة







- 3 mesures d'amandes
- 1 mestare de sucre cristallisé
- · I C. à café de vanille
- 3 à 04 œufs
- Pignons
- Ceruses confites

Dans un récipient, melanger les amandes le sucre et la vanible.

A outer les œués jusqu'à obtenir une pâte ma léable.

Former des petites boules de 03 cm de diamètre.

Les plonger dans les blancs d'œufs battus puis dans les pignons.

Apoiter une cerise confine sur chaque boule.

Disposer sur un plateau saupondre de farine et mettre à cu re au four à température movenne.

مشوك بحبات الصنوبر المنه

كيفية التحصير

في وعاء، إخلطي اللوز و السكر و المائيلية، صفي استمن تدريجها حتى سخصلي على عجيبة متماسكة كوني كريات فطره، 3 سم، إعطبتيها في بياض النيص محمق كالثلج ثم في

عربات الصنوبر، صمي نصف حنة الكرر المجمعة على كل كرية على صبيبه مرشوشة بالمرينة صعي الحلوي بطهى في غرل متوسط الجرارة على صبيبه مرشوشة بالمرينة صعي الحلوي بطهى في غرل متوسط الجرارة لمدة 20 دفيعة القدميها في حاويات

لمفادير

- ₹ \$ كملات او. مرجي
- * اکینہ کی منیمرز
- " متفقة صفيرة بن المانينيا
 - ه 3 إلى 4 حيات بيصر
 - " حياه العسبوس
 - احباد الكن مجمعة



MERAKCHIETTES

INCREDIENTS

POLIR LA PATÉ

- 500 gr de farins SIM.
- 2 C à soupe de sucre glace
- 250 gr de margarine fondue
- 4 and
- I pincie de tel
- Eau de fleurs d'oranger

PROPER BA PARLA

- 2 mesures à amandes finement mordues (ou autrus fruits seis)
- I mesure de sucre gince
- tlust E •
- 1 C à soupe de camille
- · Eau de fleurs d'oranger

Printer of STREAM

- 500 gr de miel
- I 4 de l'd'oau de fleurs d oranger

PREPARATION:

Dans un récipient, melanger la tarine, le seu la margantie fondu, et le sucre glace

Bien frotter entre les mains jusqu'à ce que la farme absorbe bien la

matie re grasse

Apouter O) œuf et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir ir re pâte

Former des boules et laisser reposer

Pendant ce temps, preparer la farce melanger les amandes (ou autres

fruits secs) avec le sucre glace et la vamille

Aposter les oeuts paques obtention d'une pâte ferme. Si cile est trop

ferme aphater un peu dicau de fleurs dicringer

Former des bou es de 32 cm de diametre et les disposer ensuite sur

un piat saupoudre de sucre giave pour qui eles ne co lent pas

Sur un plan de inwait critarine, abasser la pare risqui a une epaisseur de J2 mm.

Decouper des rondolles de pate de 04 cm de diametre

Sur une roudche, mettre une buille du fatue, puis une autre ronde le gur le dessus.

Repeter Loperation ausqu'à épussement des condelles

Pour finir piquer une arounde au sommet de chaque gateau et sa spoudrer

de fruits secs concassés

Disposer ensuite sur un plat enfarme adam au four moven per caut 15 à 20 mm, jusqu'à ce que la surface soit doréc

Dès some du four, arroser avec du strop



مراكشيات

كنفية التحضير

المقادير د

إخلطي العريبة والملح والمازعرين الدائبة والسكر الناعم هي وعاء حكى حيدا بين الأيدي حتى تمتص المربنة الدهن، صمي مصورد و حبة البيض انتحصلي على عجيبة ملساء .

كوبي كريات و اتركيها برناح في حس حصري الحشو إخلطي اللور (أو فاكهه حافة أخرى) مع السكر الناعم و الماسسا صمي البيص و احلطي حتى تتحصلي على عجيبه متجانسة ﴿ كَانِتَ يَابِسُهُ صفي ماءالورد، كوني كريات سمكها 2 سم. صفيها على صيبيه مرشوشة بالمنكر أتناعم تكي لأتلسق على طاوله عمل مرشوشه بالمربية أنسطي المحينة بالحلال بسمك 2 ملم، فطعي دو تر فطرها أحيم. عني كل دائرة صعي كربه من الحشو و عطيها بدائرة آخرى. كرري العملية مع و صبع حبة لور هي وسط منظح کل جلوی،

ترذري بعدها القواكه الحافة المكسره وصعيها على صيبيه مرشوشة بالمريبة هي المرن مدم 15 إلى 20 دهيمة، حتى تكسب الحلوي اللون الدهبي. بعد

المحسا

4 500 وفرية سيم

■ 2 ميلاغد أكل سكر باعم

e 250 غ مغر مارين (اللية

₁₋₄ | =

ه الترسة سح

ه من البي

بتحشو

■ 2 كيلات نور مرحيء عمر و دو كه

جاهه حسب الدرق

• ا کونه سفر ماهم

🛥 3 بيض

🔫 - منمقه اكل من الفسيب

● مده الورد

للساربات: • 500غ سان

● 14 سر من مه الورم





Farme SIM 500 gr de margarine 1 verse et demi de sucre glace 2 œufs

 I pincia de levera chimique Eau de fleurs d'oranger

1 paquet de biscuits secs 1 paignée d'amandes moulues Haiwat turc Confinne d'abricus (liquide)

Sucre glace Fieur et feuilles en pôte d'amandes Dans un récipient, mettre la margarine en pommade, le sucre glace. les œufs et la pincée de l'évuic

Ajouter la larine a vue d'œil, de manière à pouvoir ramasser la pâte, puis moudier avec un peu d'œu de fleurs d'oranger pour obtenir une pâte souple.

Former ensuite des pet les boules de 03 cm de diamètre. La sser reposer. Entre-temps, préparer la farce

Dans un recipient, mettre les biscuits secs moulus, la poignée d'amandes moulues et le halwal turi émitene. Ramasser le tout avec la confiture d'abricois, jusqu'à obtention d'une faire molle.

Abaisser es boules de pâte avec la paume des ma. 18. plus mettre i.

Remonter les bords et lermer.

A l'aide d'un nekeache, priver sur toute la longueur et sur toute la surface des gateaux, en allant du bas vers le haut. Disposer ensuite les gateaux sur un plat allant au tour saupoudré de farine. Une tois cuits, saupoudrer avec le sucre glace puis décore, chaque gâteau avec une fleur et des feuilles en pâte d'amande.

OTT.

هي وعاء، ادهني المار عرين كالمرّهم ، صنعي المبكر الناعم و البيضتان و قرصة الخميرة الكيمائية.

صمي المرسة بدريجيا ، حتى سعمع الكل على شكل عجيبة بللي قليلا بماء الورد لتتحصلي على عجيبه منساء - كوس كريات قطرها 3 سم و اتركيها ترتاح ، في نعمل الوقت حصري الحشو

في وعاء صمي البسكويت الحاف المسحوق مع كمشه من اللور المرحي واحلوة النارك الممئة، احممي الكل بممحول المشمش حتى تتحصنى على عجيبة متجانسة السطي كريات المعينة بكف البد و صمي و سطها الحشو ارفعى أطراف المجينة و اعلقي جيدا، و دواسطه بماش القشي محططات طوبلة من الأسقل إلى الأعلى على كافة الحبة.

صعي العلوى على صيبية مرشوشه بالفريية في الفرن، بعد طهيها ، رشيها بالسكر الناعم و ريتي كل حية برهرم ووريقة مصبوعة من عجيبة اللور هرينة بنيم 200 غ مار قريخ أ كامر و احدد سكر داعم لا يرمر قرامته حديرة كيد زية ماء الورد

> ا كيترپيتگريت حاد كمشه بي مرحي حدود الترف وشاهية و معجون الحسمين سائل

سكر ياعم ارهاد و وريقات من عجيبة اللور





2 à 3 douzaines de diouls

2 verres a ché d'amandes finement moulues 2 C. à soupe de sucre criscatitse

1 C, à café de vanille
 1 C à saupe de margarine
 fondué
 Eau de fleurs à oranger

 3 meneres de mud
 1 numere d'eau de fleurs d'oranger

Feuilles or fleurs en polic d'amandes

Peries de couleurs

Sur un plan de travair nuvrir tourtes les feuil es de d'ou s. puis es séparer en les décalant legerement

Mettre un boudin de farce de 03 cm de diamètre et d'une longueur égale à toutes les featales de di suls étalées.

Rouler ensuite les diouis autout de la farce, puis enfouler la Mihancha en spirale et la disposer dans une poèle bien beurrée

Quand le fond est bien cuit recouvrir avec un converde, puis resourner sur la poè e pour faire cuite l'autre coté

Arroser avec du strop et présenter dans une assiette saupoudrée de pistaches concassées

Décorer ensuite avec des feuilles et des fleurs en pà e d'amandes aux couleurs de votre choix (le colorant alumentaire doit être d'ue avec l'a ôme correspondant)

على طاولة عمل ، اعدمي كل اور ال الدبول ثم صبعي الوحده تلوى الأحرى و هده بعريق يعصهم يعص صبعي حربوش من العشو (حسب المفادير المدكورة) سمكه 3 سم و طوله طول كل أور ال الدبول المعرفة على طول أديرى كل الدبول على الحربوش اثم أدبرهم على شكل حلروني و صبعهم هي أدبرى كل الدبول على الحربوش اثم أدبرهم على شكل حلروني و صبعهم هي مملاه مطلبة بالرباء عندما يكون القاع مطهي، عطي تصبحن و آدبري المحتشة على الوجه الآخر لتتركها يطهى.

تلليها بالشاريات و قدميها في صحى و ربيبها بأور ق و أرهار مصنوعة بعجيبة النور ، نوبها حسب الإحتيار (الملون العدائي مبلل في تكهنه المناسبة) 2 إلى 3 كياس دين

 كاس سعيم من اللو
 مالاعق إلا من السيكر المسجوق الملممة سميره من السيكر المسجوق الملمقة كبيرة من المحركارين الدائمة مطالزورة

> آ کیارد ، عسل آمیة مر جاء الورد

 اوراق و برهار معسوعة من عجيبه الد.

كريات المقطى





M'HENCHETTES

INGRÉDIENTS 1

2 à 3 douzaines de diouls

PORTR DA PARCE A

- 3 mesures d'amandes finement moules
- 1/2 mesure de sucre cristallise
- 1 C. à café de vanille
- · Eau de fleurs d'oranger

Potent or south formaner,

- 3 mesure de miel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger

Pour A DECORPORS

- · Perles de contour
- Feunles et fleurs en pâte d'amandes

PREPARATION .

Sur un plan de travair ouvrir toutes les feuilles de diouis, puis les separer en les décalant legérement

Mettre un boudin de farce de 0, cm de diamètre. Rouler ensuite les diouls autour de la farce, pais enrouler la peute M hancha en spirale Les disposer sur plat à lant au fout les unes à cote des autres Étalez les d'hui e et de smen, pais mettre à curre au feur. Après cuisson, arroser de sirop, puis décorer avec des feur les el des fleurs en pâte d'amandes aux couleurs de votre choix (le colorant aumentaire doit être disué avec l'atome correspondant).



كيفية التحضيره

على طاولة عمل اسحي كل أوراق الديول صعي الوحدة تلوى الأحرى و هذا بتمريق بعصهم بعص صعي حربوش من انعشو (حسب المقادير المذكورة) منمكه أسم اديرى عليه الدبول ثم أديري الكل على شكل حلروني صعيهم على صيبيه هي المرن الواحدة تلوى الأحرى ادهنيهم بادريت و السمن و اطهيهم حتى تكسب اللون الدهني النداريهم على الوحه الأحر

ريبيهم بوريمات و ارهار مصنوعه بعجيبه النور نونها حسب احتباركم العنول العدائي مبلل مي التكهة المناسية له)

المقاديره

● 2 إلى 3 كيس بول

بتحسو

- ♦ 3 ئيلاد نور مرجي
- 🖫 كينة سكر مسحوق
- ا مصة ويبيرة من العاجب
 - ميد الورد

بغضوباث

- 3كيلاب عسر
- 🛊 ا کینه من عدر نورد

مقدريين

- كرياد السدد
- وراو و ارهم محسوطه ساعجیسه للور





3 mesures d'amandes moulus 1 mesure de sucre semoule 3 ou 04 œuß (selon grosseur) Zeste d'un curon 1 C à soupe de vanulle

3 blancs d'erufs
1 C, à soupe de pis de citron
1 C, à cafe d'huile
5 C, à soupe d'eux de fleurs d'oranger
Sucre glace
Poudre utimentaire darée Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre sembule : la vanti e et le zeste de lutton

Ajouter progressivement les orafs rusqu'à obtenir une pate souple et maniable. Saupougner le plan de travail de fainne

A lade d'un rou eau à pat sserie former une pâte de 03 cm d'épaisseur (Découper ensulte des formes d'étoile à l'aide d'un emporte pièces Sur un plat saupor dre de fanne mettre à cuite au four pent ant 10 ms. Jusqu'à ce qu'elles sechent et que le fond obuetine , ne rouleur rosée

Barre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le lut de citron l'hai el leau de fleurs d'oranger et le sucre glace au fur et à mesure quisqu'à obte lut un glacage qui ne coule pas

lesier our un gateau, si c'est trop coulant ajourer du sucre glace Vous pouvez danner au glacage la couleur de voire choix Pour le jaune l'écorant taune melange avec de l'extrait de citron Pour le vert l'écolorant vert melange avec de l'extrait de pastache

Avant que le glaçage ne seche, decorer avec des anims en pàle d'amancies. Decorer ensure en ajourant des petites tacles éparpilises, que vous forca avec du bril ain alimentaire, forci à l'aide d'un pril til nécati

wife. Off.

في وعدد احلطى اللوز و السكر و العاليب و قشرة اليمون صفي السص تدريحيا لتحصلي على عجيبة سهلة الإستعمال على طاولة عمل مرشوشة بالعربية السطي المحينة بسمك المنح، قطمي يعدها شكل بحمة بو سطة المول صمعي الحلوى في صبيبية مرشوشة بالفريبة في الفرن مدة 20 دقيقة حتى بجف و يكسب قاعها اللون الوردى

يحصبر بصاراء

حمدي بياص السص كالثلج ، صمي عصير اطيمون ، بربت و ماء الورد ، خلطي حيدا ثم صمي السكر الناعم تدريعيا حتى تتحصلي على عجيبه طلاء عبر سائلة حربي الطلاء على العبة الأولى إد بعي سائلا صمى السكر الناعم بأستطاعتك أن بعطي للطلاء لون حسب توقك .

سلا صدر ملون غدائي أصفر مبلل في تكهة الليمون مدر عدائي أحصر مبلل في تكهة الليمون ماون عدائي أحصر مبلل في تكهة الفستق .

منعثرة يواسطه ريشة و الملون المدائي الدهيئ

5 كيلات نور مرحى
 كنه سكر مسحون
 ألى أديوسات حدث الحضم
 قضره ليمون

* أ مسمة كبيرة من المانيت

3 يهامي البيض • المنطقة كييرة مصنيم الليمون المنطقة صنيره من الريد 5 ماز عن اكل دا ما الورد سكر باعم مدون عداسي دهمي





3 mesures de farme SIM 1 mesure de semante très fine 1 mesure de smen (ou de margarme) 1 œuj entier 1 pencée de sei Perles atementaires argentees

A mesares d'amandes finement moutaes 1 mesure de sucre cristallisé 3 C. à soupe de smen ou de margarine fondue Lau de fleurs d'oranger

3 mesure de miel 1 n.esure d'eau de fleurs a cranger

· 02 boules de ktaif

Dans un recipient, mettre la farine faire une ontaine au milieu Verser le sinen (ob la maigarine fondue)pas très chaud. A oute la pincée de se et l'œut entier. Mosulter pent à peut avec l'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte lacale à travailler.

Laisser ia pate reposer pendant 15 mm.

Preparer la facce avec les ingred ents indiqués et garder à part

Sur plan de travai l'entanne étaler ensuite la pâte à l'aide d'un rouleaa patasene puis la couper en bandes et la passer à la machine à pâte N° 5 puis N° 7

Eta et une première scuille de pâte beurrez la puis une deuxième seudle puis une trois eme seudle

A l'aide d'un verre à rebord tiss couper ensonte des ronds et les metare dans des moules beurtes

Mettre ensuite 01 t. la cafe de farce dans chaque pièce. Mettre ensuite une petite poigner de kraief.

Arroser aver of C a case de smen ou de marga îne fundue Decorer aver des perles amenices et les mettre au four Une fois cuits, les arroser avec du sirop



في وعاء العرعي العربية، صعي حفره في الوسط و سكبي نسمن أو المارعرين الدائلة بأردة، اصبعي قرصة من بملح و حبة البيض بلتي تدريحيا بماء الورد التتحصلي على عجينة بنهنة الإستعمال الركية برتاح مدة 15 دقيمة، حضرى الحشو بالممادير المدكورة و الركية على حدى على طاونة عمل مرشوشة بالعربية السطي العجينة بالحلال ثم مرزيها بأنة العجينة في رقم 5 ثم 7 حتى تتحصلي على ورقة عجينة رفيعة الشية و المعينة الأولى و المعينة بالريدة ، افرشي عليها العجينة الشية و المعينة الشية و المعينة الشية و المعينة الشية المعينة المعينة الشية المعينة المعينة الشية المعينة الشية المعينة الشية المعينة الشية المعينة المعينة الشية المعينة الشية المعينة الشية المعينة الشية المعينة المعينة الشية المعينة المعينة المعينة الشية المعينة المعينة المعينة الشية المعينة المعينة الشية المعينة الشية المعينة الشية المعينة الشية المعينة المعينة الشية المعينة الشية المعينة المعي

و تواضطة كأس شمرته رفيمة، قطمي دوائر و صعيهم في مول مدهون بالريدة صعبي بعدها ملعقة صعدرة من الحشو في كل قطعه و عطيها بكمشة من المطالمة اسفي كل قطعة بملعقة صعيرة من لسمن أو المار عرين اساشه ريميها في الأحدر بكريات العقاش المصدة و صعيها في لمن العد طهيها اسفيسها بالشاريات. * لا گهلات فرینة سیم

» أكينة سمن أو مارغرين ذائبة

واليشة كانية

المرمية منع المائية

ا 🎖 گياڙات دور مرحي وقيق

كيله سكر مسعوق

🧎 🛎 مان عن آکل منمی او مار غربی زائیة

غسالوره

الأكيازات عمل الكيلة ساماد التي د

كريات العقاش المصية
 كريه من القطايس





ŒUFS DE PIQUES

INCOMENTAL .

5.0 6 4

- 500 gr d'amandes mountes
- 300 gr de sucre seraoule
- · Zesse de citron
- 4 ou 05 axifs (selon la tuille)
- Vannte

- 4

- · Sittl or de sucre cristalise
- 1 4 de aire d'eau
- 1 perre de die d'ean de fleurs d'oranger

CORREGADES CREATING :

- · Sucre gince
- 1 Ca) cufé de colorant almandaire rouge

PREPURATION

Dans un récipient mettre les amandes, le sucre e, le zeste de ciron A outer les œuts et la vanille jusqu'à obtenir la le paie mal éable Saupoudrer le plan de travail de fanne

Avec la pâte obtenue tormei des boules de forme ovaic de 03 cm de diametre des Jisposer sur un piateau saupou les de 15 ne et mettre d'oure au four pendant 20 mm.

Preparer un snop à base de suc ci d'eau et d'eau le fleurs d'oranger le onger les galcaux un par un dai sile sir le plus il siser egul, tier le arger le seure glace avec une (il à care de volor a li a montaire e poudre rouge

Sucret ensuite les gateaux un par un avec deux conches de start gate, tosse,

Présenter dans des causettes.

off.

بيصاب التصلح

كيمية التحضير

في و عاء صعي اللور و السكر و قشرة الليمون و العميس، صمي سيص قدريجيا على تتحصلي على عجيبة متماسكة.

على طاونه عمل مرشوشه بالدرينة كولي بالمحينة كريات بيصوية قطرها 3 سم صفيها على صبينة مرشوشه بالفرينة في الفرن مده 20 رفيقه حصيري الشارنات لِقاعدة الملكر و الماء و ماه الرهار العطسي الجنوى حبة بعد حبة في الشارنات و اتركيها تقطر .

احلطي المنكر الناعم مع ملفقة صغيره من المنون بعد بي الأحمر[عبرة] سكري الحلوى حبه بعد أحرى تطبقتين من استكر الناعم الذي صار وردنا فدميها في حاويات

F1 TH

ALLERA .

ه 500 ع در مدين ه 300 م سائر مسجود

* قشره سوي

4 إلى 5 بيد حسب الجهيم.
 4 المانيلر

المانيار

ه در اه ■ 500ع کی مسجورہ

• 14 سے ہ • کاما منسیب میں جما انورد

سردد

سکر دعم
 منفقه سخیره منون عنامي
 معو غیره





PYRAMIDES

INCRESIONS.

 Un plat carré de 20 à 25 cm de coté

PININ LA PAIR

- Farme SIM
- * 3 C. à soupe de miel

o 1 auf

- · 100 gr de beurre
- 1 verre de sucre glace
- 2 C à cufe de buarbonate de soude
- 1 boite de confiame d'abricot
- 1 c a cafe de vanale

F in Hit

- · L verre d'eau
- . I nerre de sucre cristaluse
- 12 C a soupe de last en pondre

F 50 40

- 100 grate bearre
- 3 C. à soupe de sucre glace.
- Vanille

PREPARATION !

PREPARATION DE LA PAIE.

Faire fondre ensemble le beurre et le miel puis retirer du teu. Alouter l'œut en let le suivre le bicarbonate de soude, la fai ne et la vanille, de manuère à obtenir une pâte sablée La partage, en 4 boules, puis laisser reposit

PREPARATION DE LA LIBEAU N'IL

Metanger a troid le lait en poudre le sucre la vanifié et leau. Aiet rela concla leu donvillasqu'à obtensi un melar gelépais. Retilet du teu et mottre la cieme au frais.

PREPUBLITION DE LA CRÉME N°2

A laide d'un batteur melanger le beutie en pummade avec le sacre glace et la vanille pour obtenir une paje molie

Me-anger ensemble les deux cremes, puis beurrer le moule et foncer une heure de pare à la rorme du moule

Effer et escada is la mecha et mettre a more au tour asqu'à ce que la pare pre me une con eur manon d'an

Repeter la même opération avec les trois autres boules

time tims les quatre fer lars de pare cuites, poses une acites en l'exiet la recorrer avec la melarge des deux cientes.

Repeter, a memo operation avec deux autres feir les de creme.

La lermere tera le de pare don em emie sec pour parse per la acto été couche de crème.

Pour finir recouvrir le tout de creme au chocolat

wife. Off.

الأهرام

Land Latery

ما اسلام

المعاجب الطهي الرساء و العمل مع بقعل على بدر هادية ثم الرعبهم العدما ببرد صمي ليصة كاملة السكر الليكا يونات و تقاليلا صمي الفريلة بد يحيا حتى سحمسى على عجلية سطلي امرطة) افسميها إلى 4 كريات و الركبها ترتاح كالتباء البحفسار الكريب إرقاء آ

خلطي حيدا خليب العبره مع السكر و العانيية و العام العدما صفيهم عنى بدر هادئة حتى تتحصيني عنى خليط خامر البرعي الكريمة من البدر و صعيها في البرودة كسبت الشخصيني الكريمة 2

بواسطه به الحليط الكهربائية - اخلطى الريدة (كالمرهم) مع لسكر استعم و المسيلا التحصلي غلى عجينه متجانسة

فحنصر الأشراء الخلطي لكريمبين (أو 2) معا الدمني بصيبية بالربدة و السطي عليها الكريمة الأولى من العجلية و ضعيها تطهى في نصرن حتى يمين بولها التي البلي بفائح كرري العملية مع الكرياء الثلاثة المسعية العدما لتحصلي على الاربعة كريات المسطحة مطهية البليطي بورقة الاولى و عطيها بحليط الكريميين كراي عملية مع الورفير المسمسر و الكريمة علما ال الورفية الأخيرة تفلت للعطي الحراطقة من الكريمة في حاصلي الحراطقة من الكريمة في حاصلي الحراطة والكريمة في حاصلي الحراطة الكريمة في حاصلي العرامة والكريمة في حاصلي المنطقة في حاصلية في حاصلية في حاصلية الكريمة في حاصلية الكريمة في حاصلية الكريمة في حاصلية في ح

المينية بريبة 20سم 21سر

Dan Nation

" فرينه سيم

≠ 100 ع ريده

● 3-ييمة كل عما

. .

کام کی سخم

» 3 معده مصيرة ». البيد الودد

" عنيه محجون المسمس سائلة

" مسه سعير من الدنيج

مقادير لكريمة رائمأا

--- July 1 T

₹ أكاس سكر مسجوق

🤊 🎖 مناصم كل من حنيب العبرة

معادير حريها في 2

■ 100 م

🕯 3 محده کی سک د عم

أ شاطينيا





Q'NIDLETTES

INGREDIENTS

PRILIPE LA PAR

- 4 mesures de farine SIM
- I mesure de sitien ou de margarine fondue
- 1 pi cee de set de table
- * 1 C à cata de sucre guice
- 1 C a cofe de sombre
- . I verre d'eau de fleurs d'onurger
- · Colorant rouge

Program ex

- 2 mesures et demt d'amandes modues
- 1 mesure de sucre crisoribise
- · 6 auts
- I sachet de sucre monite
- · Zeste d'un curon

PREPARATION:

Dans one terrine, mettre la fatine et faire une fon ainci

Verser a margarine tondue retroidie

Agouver le sucre et la vant le ci le colonaira rouge datur dans de leau de fleurs. Il transport

A outer le sel et liver fronter le tout entre les mains, jusqu'à ce que la famne absorbe la marganne

Arrosec progressivement avec de lea a de fleurs cloranger lusqu'à oblen ri and pare asse

PREFORATION DE LA TARCE

De sur recipient mettre les amandes le socre crista list la vani elet le zeste de citron.

A dialer progressivement les œuts l'usqu'à obtent le ne pale nomogène bormer des peu es boil es de 03 em de l'achiere l'es a sposer sul 10 pla eau saupoulare de tarme pour qu'elles le l'ent l'as

I ssec represer Abasser ensure a pate a mide d'un rou en ... par ssette puis à la machine à pate N°5 puis N°7

Découper des ronds à l'aide d'un verre au maieu desque s vous sposerez ave ronde le de faire

Regiver ses bonds de la pare autour de la faixe et 6 - ver l'es : is approchés avec le bout des doigts.

Decorer aver des fruits conflus et laisses telpuser pendant. \(^1\)
Discoser sur un plan saupourble de faunte puis miente a la relate ou pelluari formina heserces dans des laissettes.



قنيدلات

كيمنة اللحصير،

منفي المرينة في وعاء و اعطي حمرة و اسكبي المارغرين الدائبة بنزدة. منفي!سنكر و المنايمة و العلور: العدادي الأحمر منش في عاد الرضر

صمي فرضه السح. و حكي حيدا الخليط بين بديث حتى بمنصر المريبة الدهان بثلي جماء الورد تدريجيا حتى تتحصلي على عجيبة ملساء،

تحضير الحشوء

قر ۽ عاد صفي اللور المرحي ۽ المنكر المستقوق ۽ الفائيتيا ۽ فشره نتيمون صفي سنص سريعيا حتى للعصلي على حشو متعاسل كولي كرياد قصرها 3 سم. صفيفا على صيبيه مرسوسه بالفريمة لكي لا للسق السطي لفعينة ہو سطاء تحلال ثم مربها في آله المعينة في رقم 5 تم في افتاح عضمي كريات يو سطاء كاس بنمرته رفيمة ، وصفي و سطا كل دائره، كريه من العشو،

رفعي نظراف المعلمة إلى الأعلى حول الحشوم العملي العدودات متدرية بأصراف الأمطاع ربني بالمواكه الحافة و الركي الحلوى ترقاح المدة ساعبير في صيبية مرشوشة بالعرامة صفى تعليق في الدري ماء 15 دفيعة م قدميها في جاويات

المقادير

A. Land

- الله كيلام الدريمة دريم
- 🍍 گينه هر ۽ مبر مربي دانيه
 - 🗢 الأرضية ملح السائدة
- ملحة سعيرا من السكار اللاحم
 - ١ مامكة مستهرة من الفائيليا
 - ♦ اکام می سه الو ،
 - 🧖 مقول ڪال سے جامر

عحشو

- 🗖 🖥 كيلاد ويصيماعر النور
 - 🗢 ۱ کیله سکر مسحوی
- أ منطة كبيرة من القائيليد
 - 🤎 فمرة كليمون





Russes glacés

INCREDIENTS *

PHONE 64 / 417

- 150 gr de farine \$LM
- 300 gr d'amandes non émondees moutues
- 250 gr de sucre glace
- 250 gr de beurre jondu
- 5 blancs d'œuf
- I (à cufé de leviere chamique

Program as and

- 250 gr de fondant vendu dans le commerce
- 2 C. à cufé de cucav

PREPARATION .

Dans une terrine, malaxer le beurre. Arouter le sucre glace. Bien me anger avec une spatule jusqu'à obtenir un mélange so ide. Garder à part

Entre-temps, melanger dans une souplere les amandes la farme et la levure. Bien melanger et les ajouter au premier mélange.

Battre ensuite les blancs d'œufs en neige les melanger a la préparation en remuant avec une spatuie

Préchauffer ensuite le four à 200°

Dans un plat bien beurré et enfarine (20x30 ; 1) mettre la pâte et mettre a cuire au fout pendant 30 mm.

Preparet le fondant à bain mane jusqu'à ce qu'il devienne facue à tou lier Après avoir retire le plat du four laisser retroidir puis couper des rectangles avec un conteau et enduire chaque lectangle de ondant l'illie d'active mettre dans une seringue un mélange de caçao et de fondant livre lequel vous ferez un décor su la surface.

روس غلاسي

كنفيه التحصير

المصادسر

في وعاء، ادهبي الربدة كانعرهم، صعبي لسكر الناعم حبطي الكل بعلققة حشيية حتى شعصلي على خليط عتماسك الركية على حدى

في نفس الوقت، صفي في إناء حر اللور و المزينة و تحميرة خلطيهم حيداً و صفيهم إلى الوعاء الأول

احفقي بياض النبص كانتاج ، صمية للحليط و احلطي تواسطة المنعقة الحشيبة لتتحصيني على عجيبة، حصري القرن في درجة 200درجة في صيبية (30×20سم) مدهونة بالريدة و مرشوشة بالعربية ، فرعي المحينة، و اطهيها مدة 30 يقيفة ،

افرعي الفويدو في طبحره و صعي الكل في حمام ساحن بيكون سهل الدويان. بعد أن تطهى الحلوى و بيرد قطعيها مستطيلات و أطبيها بالفويدو للشرياس صعي في حقبة حليظامن الفوئدو و الكاكاو و رحرفي سطح الحلوى،

Margar

- « 150ء فرينة سيم.
- ه 300م تو البير معتبر مرحي
 - 250م كار يوغم
 - € 30 آمع بدودسية
 - 🕶 🕏 بياض البيسر
- مستة سعيره حميرتكيدانية

المصلاء

- ≥ 250ع موسو بيده عن المعود).
 - قاملىقة سىمپرقەن (1980) ر.





TARTE AUX AMANDES

INGROTATIONS

POUR LA PATE :

- 350 gr de fanne SIM
- 150 gr de sucre glace
- 150 gr de beurre
- 1 and
- Eau

Princip LA BARCIS

- 150 gr de sucre glace
- · 150 gr d'anuandes mandues
- 150 gr de beurre fondu
- 1/2 C. à cajé de lerure chimique
- · A au 05 arufs
-) as et reste d'un otron.

Penink to authorso

- a branes d'ænfs.
-) verre et demi de sucre cristallise
- i C à café de conitle

Par garner

PREPARATION DE LA PATE *

Dans un ret putat mest e la ranne et le surre glace

Faire une tonname au museu, et reiser le sourit et opuf

Melanger le triet et moualer avec un peu d'este pour obteins une pâte homogène. La vier reposer quelques une prais abaisser la pâte a la de d'ult ouléau a par siser i la une épaisseur d'un cent metre.

Beurrer le moule rond, et disposes la pâte

Mettre a coule at four peridant 03 ou 04 pm, jusqu'à ce que 4 pâre prenne une couleur dorée.

Retirer du four

PREPARATION OF 14 PARCE 2

Dans un recipient, melanger le sucre glace les amandes in la ges. e

here we or do et a evilre

I ameriter avec les ocurs et le pis et le amite d'un in en

Baro ramasser de manierr à obten y une pare molle

Plant plant of sever Section

A la distributeur notice les blanes d'in ts en neige

Appropriate source costal ascietica value el el continue la ballicio asquia objeti los

d une meringue

Etaler ensoate la farca sur noute la vortace de la partique su se trouve dans le mont le Alca de diame proche à doualla terra, le de mering in disposer des petites

houles de mei neue sin that le positioni de la facie

Remettre a coure for a jusqu'à ce que la meringue prenne une couleur dorée.



طارطة باللوز

كيفية التحضير؛

.

في و عدد افرعي الفرينة و استكر اساعم. صفي حفره في توسط و سكيي الريدة تارده و التنصل. خلطي الكل و بللي تالماء حب شخصتني على عجيلة متحاسبة. تركيها الصحاصة المتحال الكال و بالتراك الأناء التراكية

برناح يصع دفانوا بعراسيطيها الحلال يسعب أسم

ادهمي صبيبية دائريه مالزبدة و اهرشي عليها المعبية ،

اطهيها في الفرن مده 3 الر 4 ده به الحتى يمين نولها الى الدهني ثم الحرجيها في نفرن 11 - الده

هر و عام خلطي المنكر اساعم مع اللوز المراحي و الريدة بدائية و الجميرة بالي بالنيص و عصير الليمون مع المسرة أحمدي أنكل حيدا ستحصين على حشو متحاسن كفضية محصير المؤرسية

بواسطه آله خليط كهربائية العممي بياض سيص كاللج صعي السكر المستعبق و العاليبية واكمني تخلط حتى تتحصلي على مايسمي بالمورسم

اقرشي على سطح المجينة العشوء

بو سطة (لا يوش دوي) معلومة بالعورينغ اصنعي كريات صنعيرة من بمورينغ على كامل سطح انطارطة الرحيمها لقطهى احمى تكسب بمورينغ النون الدهيبي

المقاديرة

سجيده

♦ 350 م فريلة ليم

♦ 50ء ۾ سکر داعيه

ra & 50 6

4 1 يسر 0 اليند

ببحشو

ە 50 خ ئىكر ئامغ

♦ 50 م و مرحي

€ 50 مريان الب

ال مدللة صميرة خميرة كيمائية

4 € ال 5 جيات پيدر

🗣 عصير ۽ فيناء تيمون

بقصوريسخ

🛎 4 بياس البيش

• الكاس والصف سكر مسعوة

♦ أحييته ميميره مر العابيب



TARTE RUSSE

INGRÉDIENTS :

- · Farine SIM
- 500 gr de margarine
- 2 verres de sucre cristallisé
- · 2 œufs
- 1 C. à café de vanille
- 1 bol de confiture d'abricots liquide

PRÉPARATION :

Dans une terrine, ramollir le beurre. Ajouter le sucre, les œufs et la vanille. Travailler en pommade. Ajouter la farine au fur et à mesure de manière à obtenir une pâte homogène.

Laisser une petite partie de cette pate à laquelle ajouter de la farine pour qu'elle soit plus dure.

Former des petites boules de 04 cm de diamètre et laisser reposer. Placer chaque petite boule dans un petit moule en forme de barquette. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

Ajouter 01 C. à café de confiture d'abricot (liquide de préférence) Râper la partie de pâte solide sur la confiture d'abricots.

Les mettre dans un plat allant au four, faire cuire pendant 30 mn jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Dès cuisson, retirer les moules et saupoudrer de sucre cristallisé



طارطة روسية

كيفية التحضير

المقاديرا

هي وعاء، ادهتي المارغرين كالمرهم، ضفي السكر و البيض و الغائيليا، الخلطي الكل باليد كالمرهم، ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجيئة متجانسة ، اتركي قلبلا من هذه العجيئة على حدى و ضفي إليها الفريئة لتكون أكثر صلابة من السابقة ، كوتي بالعجيئة الأولى كريات صغيرة قطرها 4 سم واتركيها ترتاح، افرشي كل كرية من المجيئة في مول شكله شكل زورق. آثقبي القاع بواسطة الفرشاة، ثم افرغي ملعقة من معجون المشمش (من المستحسن

ارحي العجيئة الصلية على المعجون - ضعي الزوارق في صينية داخل الفرن مدة 30 دقيقة حتى يصير لون سطحها ذهبي - بعد الطهي ذرذري عليها السكر المسحوق.

- خرينة سم
- ♦ 500 ع س المار عرين
- ♦ 2 كاس سكر مسجوق
 - Jan 20
- أعلقة صعيرة من القالبليا
- أ إنا معجون العشمش (سائل)





TCHEREK EL MANKOUCH

INGRÉDIENTS :

- · 3 mesures de farine SIM
- I mesure de mélange snen + huile
- · 1/2 mesure de sucre glace
- · Vanille
- · Lau de fleurs d'oranger

Pentir La rance :

- 3 mesures d'amandes finement moulues
- · 1 mesure de sucre semonde
- · Eau de fleurs d'oranger

Pour le smor (chemer) :

- · 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger.

PRÉPARATION:

Dans un récipient, mettre la farine, le smen et l'huile.

Ajouter le sucre glace et la vanille et bien frotter entre les mains.

Ajouter progressivement l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pate facile à travailler.

Former des boules et laisser reposer.

Entre-temps, preparer la farce avec les ingrédients indiqués,

Sur un plat saupoudré de farine, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, à une épaisseur de 03 mm.

Découper ensuite des ronds à l'aide d'un verre à rebord fin, dans lesquels vous disposerez des boudins de farce. Rouler jusqu'à ce que toute la pâte entoure la farce. Bien refermer les bouts, puis donner la forme d'un croissant de lune.

Pincer sur toute la longueur des t'cherek à l'aide d'un nekkache.

Disposer les gâteaux sur un plat saupoudré de farine, puis mettre à cuire à four moyen pendant 20 mn, jusqu'à obtenir une couleur dorée, Une fois cuits, les plonger dans le sirop (cherbet).



كيفية التحضير:

المقادين

هي وعاء، ضعي الفرينة، احفري و سطها ثم اسكبي السمن و الزيت، ضفي السكر الناعم و القائيليا و حكي الخليط جيدا بين يديك، ضفي ماء الورد

تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال .

كوئي كريات و اتركيها ترتاح.

هَي نَفْسِ الوقت، حضري الحشو بالمقادير المذكورة.

على طاولة عمل مرشوشة بالقرينة. ابسطي العجيئة بواسطة الحلال بسمك 3 ملم ، قطمي دوائر بواسطة كأس شفرته رقيقة.

ضعي حربوش صغير من الحشو على طرف الدائرة و أديري العجينة حتى تتلوى كليا على الحشو. اغلقي جيدا الأطراف بواسطة الأصابع و أديري لتتحصلي على شكل هلال.

القشي سطح التضاراك بواسطة تقاش،

ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة، واطهيها في الفرن لمدة 20 دقيقة، حتى يعيل لوتها إلى الذهبي . بعد الطهى اغطسيها في الشاريات،

Remail

ه أ أَمَادُتُ قَرِينًا سِيم

* أكيلة من عليط السمن و الريث

€ 1/2 كينا سكر باعم

• المائيليا

ا جاء الورد

للحشوه

٥ ق كيلات لوز مرحي

أكيئة سكر مسحوق

ا ماء الوزيد

الشاريات

• 3 كيلات عسل

ه أكيلة من ماء الورد

